



FIRST FLOOR

— RESTAURANT —

PRZYSTAWKI

starters

Carpaccio z polędwicy wołowej/rukola/parmezan/grzanki/oliwa truflowa ^(1,2)
Beef tenderloin carpaccio/arugula/parmesan cheese/croutons/truffle oil ^(1,2)

55 zł

Tatar wołowy/dodatki/pieczyno ^(1,13)
Beef tartare/extras/breadari ^(1,13)

55 zł

Krewetki królewskie/sos winno-maślany/grzanki ziołowe ^(1,4,5,6)
King prawns/wine-butter sauce/herbed croutons ^(1,4,5,6)

48 zł

SAŁATY

salads

Selekcjonowane sałaty/świeże warzywa/sos winegret/kurczak z grilla ^(7,10)
Selection of salads/fresh vegetables/vinaigrette sauce/grilled chicken ^(7,10)

41 zł

Grillowana polędwica wołowa/kruche sałaty/warzywa/sos winegret/parmezan, grzanki ^(1,2)
Grilled beef tenderloin/crispy lettuce/vegetables /vinaigrette sauce/Parmesan cheese/croutons ^(1,2)

62 zł

ZUPY

soups

Rosół/makaron domowy/warzywa/natka ^(1,4,13)
Broth/homemade pasta/vegetables/parsley ^(1,4,13)

19 zł

Żur staropolski/boczek/jajko/biała kiełbasa ^(1,4,9,10,13)
Traditional polish sour soup/bacon/egg/white sausage ^(1,4,9,10,13)

25 zł



Alegreny (Allergens)

1. Gluten, 2. Orzeszki ziemne, 3. Ziarno sezamu, 4. Laktoza, 5. Skorupiaki i owoce morza, 6. Ryby, 7. Soja, 8. Orzechy
9. Seler, 10. Gorczyca, 11. Łubin, 12. Mięczaki, 13. Jaja, 14. Dwutlenek siarki i siarczyny
1. Gluten, 2. Peanuts, 3. Sesame seed, 4. Lactose, 5. Shellfish and seafood, 6. Fish, 7. Soybeans, 8. Nuts
9. Celery, 10. Mustard seed, 11. Lupine, 12. Molluscs, 13. Eggs, 14. Sulfur dioxide and sulphites





FIRST FLOOR

— RESTAURANT —

DANIA GŁÓWNE

main dish

Kotlet schabowy z kością/ziemniaki francuskie/kapusta zasmażana z grzybami ^(1,13)
Pork chop with bone/French potatoes/fried cabbage with mushrooms ^(1,13)

49 zł

Żeberka kalibrowane/ziemniaki francuskie z grilla/kapusta zasmażana z grzybami ⁽⁷⁾
Ribs selection/grilled French potatoes/fried cabbage with mushrooms ⁽⁷⁾

49 zł

Stek z tososia/sos chimichurri/puree/kalafior romanesco/masto ziołowe ^(1,6)
Salmon steak/chimichurri sauce/puree/romanesco cauliflower with herb butter ^(1,6)

65 zł

Sandacz/purée selerowe/sos cytrynowy/brokoty ^(1,5,6,8,9)
Zander/celery root purée/lemon sauce/broccoli ^(1,5,6,8,9)

72 zł

Golonka wieprzowa/purée grochowe/kapusta zasmażana/chrzan ⁽⁴⁾
Pork knuckle with pea purée and fried cabbage/horseradish ⁽⁴⁾

52 zł

Żeberka wieprzowe w sosie barbecue/frytki/mix sałat z winegretem ^(1,7)
Pork ribs in barbecue sauce with fries/mix of salads with vinaigrette ^(1,7)

49 zł

Pół kaczki/purée ziemniaczane/buraczki zasmażane ^(1,7)
Half duck/potato purée/fried beetroots ^(1,7)

64 zł

Antrykot wołowy z grilla/majonez truflowy/frytki Steakhouse/krucze sałaty /sos winegret ^(1,7,13)
Grilled beef ribeye/truffle mayonnaise/Steakhouse fries/crispy lettuce with vinaigrette ^(1,7,13)

109 zł

Tagliata z polędwicy wołowej/mus grzybowy/ziemniaki francuskie /fasolka szparagowa ^(1,4)
Beef tenderloin tagliata with mushroom mousse/French potatoes/asparagus beans ^(1,4)

95 zł

Bryzol wołowy/ziemniaki francuskie/marchewka karmelizowana ^(1,9,10)
Beaten beef sirloin steak/French potatoes/caramelized carrots ^(1,9,10)

109 zł



Alegreny (Allergens)

1. Gluten, 2. Orzeszki ziemne, 3. Ziarno sezamu, 4. Laktoza, 5. Skorupiaki i owoce morza, 6. Ryby, 7. Soja, 8. Orzechy
9. Seler, 10. Gorczyca, 11. Łubin, 12. Mięczaki, 13. Jaja, 14. Dwutlenek siarki i siarczyny
1. Gluten, 2. Peanuts, 3. Sesame seed, 4. Lactose, 5. Shellfish and seafood, 6. Fish, 7. Soybeans, 8. Nuts
9. Celery, 10. Mustard seed, 11. Lupine, 12. Molluscs, 13. Eggs, 14. Sulfur dioxide and sulphites





FIRST FLOOR

— RESTAURANT —



MAKARONY *pastas*

Pappardelle z grzybami/rozmaryn/rukola/pomidorki cherry /oliwa z oliwek/parmezan ⁽¹⁾

Pappardelle with mushrooms/rosemary/arugula/cherry tomatoes/olive oil/parmesan ⁽¹⁾

45 zł

Tagliatelle białe z kurczakiem/bocznik w sosie pomidorowo-szatwiowym /parmezan ⁽¹⁾

Tagliatelle white with chicken/oyster mushrooms in tomato and sage sauce with parm ⁽¹⁾

45 zł

Tagliatelle szpinakowe z łososiem/sos śmietanowy z pomidorem suszonym /szpinak świeży/kapary ⁽¹⁾

Spinach tagliatelle with salmon in cream sauce with dried tomato/fresh spinach/capers ⁽¹⁾

49 zł

Tagliatelle pomidorowe z polędwicą wołową/oliwa z oliwek/rukola/parmezan ⁽¹⁾

Tomato tagliatelle with beef tenderloin/olive oil/arugula and parmesan ⁽¹⁾

52 zł



Alegreny (Allergens)

1. Gluten, 2. Orzeszki ziemne, 3. Ziarno sezamu, 4. Laktoza, 5. Skorupiaki i owoce morza, 6. Ryby, 7. Soja, 8. Orzechy
9. Seler, 10. Gorczyca, 11. Łubin, 12. Mięczaki, 13. Jaja, 14. Dwutlenek siarki i siarczyny

1. Gluten, 2. Peanuts, 3. Sesame seed, 4. Lactose, 5. Shellfish and seafood, 6. Fish, 7. Soybeans, 8. Nuts
9. Celery, 10. Mustard seed, 11. Lupine, 12. Molluscs, 13. Eggs, 14. Sulfur dioxide and sulphites





FIRST FLOOR

— RESTAURANT —



DESSERTS

Beza z kremem i owocami sezonowymi / O szczegóły zapytaj kelnera (4,8,13,14)
Meringue with cream and seasonal fruit / Ask your waiter for details (4,8,13,14)

25 zł

Mix lodów smakowych z bitą śmietaną/sezonowe owoce (4,13)
Mix of flavoured ice cream with whipped cream and seasonal fruits (4,13)

27 zł

Szarlotka na ciepło/lody śmietankowe (1,2,3,4,8,13)
Warm apple pie/cream ice cream (1,2,3,4,8,13)

28 zł

Semifreddo z musem jagodowym (4,8,13)
Semifreddo with blueberry mousse (4,8,13)

32 zł



Allegreny (Allergens)

1. Gluten, 2. Orzeszki ziemne, 3. Ziarno sezamu, 4. Laktoza, 5. Skorupiaki i owoce morza, 6. Ryby, 7. Soja, 8. Orzechy
9. Seler, 10. Gorczyca, 11. Łubin, 12. Mięczaki, 13. Jaja, 14. Dwutlenek siarki i siarczyny
1. Gluten, 2. Peanuts, 3. Sesame seed, 4. Lactose, 5. Shellfish and seafood, 6. Fish, 7. Soybeans, 8. Nuts
9. Celery, 10. Mustard seed, 11. Lupine, 12. Molluscs, 13. Eggs, 14. Sulfur dioxide and sulphites

MENU DLA DZIECI

kids menu

Rosół z kluskami lub pomidorowa z ryżem lub makaronem
Zupa dnia (do godziny 18:00)

Broth with dumplings or tomato soup with rice or noodles
Soup of the day (until 18:00)

12 zł

Spaghetti Napoli: spaghetti/sos pomidorowy/parmezan

Spaghetti Napoli: spaghetti, tomato sauce, parmesan

23 zł

Panierowane paluszki z kurczaka/frytki/mizeria

Chicken fingers/french fries/cucumber salad

29 zł

Medaliony z kurczaka/kopytka/surówka z marchewki z jabłkiem

Chicken medallions/dumplings made of mashed potatoes dumplings, carrot and apple salad

33 zł



Alegreny (Allergens)

1. Gluten, 2. Orzeszki ziemne, 3. Ziarno sezamu, 4. Laktoza, 5. Skorupiaki i owoce morza, 6. Ryby, 7. Soja, 8. Orzechy
9. Seler, 10. Gorczyca, 11. Łubin, 12. Mięczaki, 13. Jaja, 14. Dwutlenek siarki i siarczyny
1. Gluten, 2. Peanuts, 3. Sesame seed, 4. Lactose, 5. Shellfish and seafood, 6. Fish, 7. Soybeans, 8. Nuts
9. Celery, 10. Mustard seed, 11. Lupine, 12. Molluscs, 13. Eggs, 14. Sulfur dioxide and sulphites

DODATKI SPECJALNE

special additions

Mizeria ze śmietaną i koprem
Cucumber salad with dill and cream

6,50 zł

Purée
Purée

6,50 zł

Frytki
French fries

9,00 zł

Pomidory z cebulą w śmietanie
Tomatoes with onions and cream

7,50 zł

Kopytka
Potato gnocchi

7,50 zł

Ziemniaki francuskie
French potatoes

9,50 zł

Zestaw surówek
Set of salads

12 zł

Mix sałat z winegretem
Salad mix with vinaigrette

9,50 zł

Warzywa z grilla
Grilled vegetables

12 zł



Alegreny (Allergens)

1. Gluten, 2. Orzeszki ziemne, 3. Ziarno sezamu, 4. Laktoza, 5. Skorupki i owoce morza, 6. Ryby, 7. Soja, 8. Orzechy
9. Seler, 10. Gorczyca, 11. Łubin, 12. Mięczaki, 13. Jaja, 14. Dwutlenek siarki i siarczyny
1. Gluten, 2. Peanuts, 3. Sesame seed, 4. Lactose, 5. Shellfish and seafood, 6. Fish, 7. Soybeans, 8. Nuts
9. Celery, 10. Mustard seed, 11. Lupine, 12. Molluscs, 13. Eggs, 14. Sulfur dioxide and sulphites